



Ympäristöterveydenhuollon ja elintarviketuotannon hygienian erikoistumiskuu­l­u­stelujen vaatimukset

Vaatimukset ovat voimassa 1.6.2026 alkaen. Artikkelit ja käsikirjat (e-kirjat) ovat saatavilla [Helka-kokoelmahaun](#) avulla. Verkkoaineiston etäkäyttö edellyttää kirjatumista helsinki.fi -tunnuksin. Aineistojen etäkäyttöön löydät ohjeistuksen HY:n kirjaston verkkosivuilta.

A) Molempien erikoistumiskuu­l­u­stelujen yhteinen kirjallisuus:

1. Elintarvike ja Terveys (2023). Lehden numerot 3/2023 ja 6/2023.
2. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukset ajantasaisina nrot: 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2017/625, 2019/624 ja 2019/627. Huom! Säädösten sisältö edellytetään hallittavan pääpiirteittäin.
3. European Food Safety Authority (EFSA) & European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). (2025). The European Union One Health 2024 Zoonoses Report. EFSA Journal, 23(12), e9759.
4. European Food Safety Authority (EFSA), & European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). (2026). The European Union Summary Report on Antimicrobial Resistance in zoonotic and indicator bacteria from humans, animals and food in 2023–2024. EFSA Journal, 24(2), e9887. Huom! vain sivut 5–12
5. Grotenfelt-Enegren, M., Holmström, C. & Laisi, J. (2023). Planetaarinen terveys toimii siltana ihmisen terveyden ja kestävyden edistämisen välillä. *Duodecim*, 139, 835–42.
6. Matthews, K. R. (toim.) Food Microbiology: An Introduction. 4. painos. 2017. Washington, DC: ASM Press. Luvut 3 ja 7-24.
7. McEwen, S. A., & Collignon, P. J., 2018. Antimicrobial resistance: a one health perspective. *Antimicrobial resistance in bacteria from livestock and companion animals*, 521–547.
8. Wall, P. 2014. One Health and the food chain: maintaining safety in a globalised industry. *Veterinary Record* 174: 189-192



Valitse lisäksi koulutusohjelmakohtaiset vaatimukset erikoistumisalasi mukaan (vaatimukset B tai C):

B) Ympäristöterveydenhuollon alakohtainen kirjallisuus:

1. Aivelo, T., & Lehtimäki, J. (2021). Luonnon monimuotoisuus edistää kansanterveyttä. *Duodecim*, 137(20), 2135–2141.
2. Bloomfield, S. F., Rook, G. A., Scott, E. A., Shanahan, F., Stanwell-Smith, R., & Turner, P. (2016). Time to abandon the hygiene hypothesis: new perspectives on allergic disease, the human microbiome, infectious disease prevention and the role of targeted hygiene. *Perspectives in public health*, 136(4), 213–224.
3. Gibbs, E. P. J. (2014). The evolution of One Health: a decade of progress and challenges for the future. *Veterinary Record*, 174(4), 85–91.
4. Hänninen O., Mandin C., Liu W., Liu N., Zhao Z., and Zhang Y. 2022. Chapter 44: Disease burden of indoor air pollution. Y. Zhang et al. (eds.), *Handbook of Indoor Air Quality*, https://doi.org/10.1007/978-981-16-7680-2_48. Springer Nature Singapore Pte Ltd., Singapore. Sivut 1325–67.
5. Joenperä, J., & Lundén, J. (2024). Food fraud detection and reporting by food control officers in Finland. *International Journal of Environmental Health Research*, 34(5), 2230-2247.
6. Kekki T. 2024. Rotat ja terveydensuojelu - ohjeistusta ja työkaluja. *Ympäristö ja Terveys-lehti* 55(1):52–57.
7. Kivikoski L. Kohdekohtainen riskinarviointimalli käyttöön Helsingin terveydensuojeluvonnassa. *Ympäristö ja Terveys-lehti* 54(1):54–60.
8. Korkalainen M., Rantakokko P. ja Ruokojärvi P. 2023. Yleisimmät juomaveteen liittyvät kemialliset riskit. *Ympäristö ja Terveys-lehti* 54(1):44–47.
9. Lääkkö-Roto, T., Lundén, J., Heikkilä, J., & Nevas, M. (2016). Prerequisites for effective official food control. *Food Control*, 61, 172–179.
10. Lääkkö-Roto, T., Mäkelä, S., Lundén, J., Heikkilä, J., & Nevas, M. (2015). Consistency in inspection processes of food control officials and efficacy of official controls in restaurants in Finland. *Food Control*, 57, 341–350.
11. Pekkanen, J., Salmela, A., Hyvärinen, A., Karvonen, A. M., Leppänen, H., Vasankari, T., ... & Huttunen, K. (2023). Faktantarkistusta: sisäilma ja terveys. *Duodecim*, 139(1), 31–37.



Ympäristöterveydenhuollon alakohtainen kirjallisuus jatkuu edellisestä sivulta:

12. Rook, G. A., & Bloomfield, S. F. (2021). Microbial exposures that establish immunoregulation are compatible with targeted hygiene. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 148(1), 33–39.
13. Smulders, F, Rietjens, I & Rose, M. (toim.): Chemical hazards in foods of animal origin. Wageningen Academic Publishers, 2019. Osasta “Part 2 – Unavoidable chemical contaminants” s. 137-173
14. Streng P. 2023. Rakennusten vesilaitteistojen riskinarviointi ja -hallinta: Legionellabakteeri. *Ympäristö ja Terveys-lehti* 54(1):34–37.
15. WHO Regional Office for Europe, WHO guidelines for indoor air quality: dampness and mould. 2009. ISBN: 7989289041683 <https://apps.who.int/iris/handle/10665/164348>. Luvut 1, 2, 4 ja 5.
16. World Health Organization (WHO), Guidelines for drinking-water quality: Fourth edition incorporating the first and second addenda. World Health Organization. 2022. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240045064>. Luvut 1-6.
17. World Health Organization (WHO), WHO guidelines for indoor air quality: selected pollutants. World Health Organization. 2010. ISBN: 9789289002134 <https://www.who.int/publications/i/item/9789289002134>. Osa: Introduction.
18. World Health Organization. (2014). *Briefing note: antimicrobial resistance: an emerging water, sanitation and hygiene Issue* (No. WHO/FWC/WSH/14.7). World Health Organization.



C) Elintarviketuotannon hygienian alakohtainen kirjallisuus:

1. Chitlapilly Dass, S., & Wang, R. (2022). Biofilm through the Looking Glass: A microbial food safety perspective. *Pathogens*, 11(3), 346.
2. Duchenne-Moutien, R. A., & Neetoo, H. (2021). Climate change and emerging food safety Issues: a review. *Journal of Food Protection*, 84(11), 1884-1897.
3. EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ), Koutsoumanis, K., Allende, A., Bolton, D., Bover-Cid, S., Chemaly, M., ... & Alvarez-Ordóñez, A. (2024). Persistence of microbiological hazards in food and feed production and processing environments. *EFSA Journal*, 22(1), e8521. Sivut 7-65
4. Kantala, T., & Maunula, L. (2018). Hepatitis E virus: zoonotic and foodborne transmission in developed countries. *Future Virology*, 13(09), 657–670.
5. Misiou, O., & Koutsoumanis, K. (2022). Climate change and its implications for food safety and spoilage. *Trends in Food Science & Technology*, 126, 142–152.
6. Rees, C., & Threlfall, J. (2025). Climate change and food safety—not just a hot topic!. *Sustainable Microbiology*, 2(4), qvaf019.
7. Smulders, F, Rietjens, I & Rose, M. (toim.): Chemical hazards in foods of animal origin. Wageningen Academic Publishers, 2019. Osat: Introduction ja Parts 1-3
8. Thomas, G. A., Gil, T. P., Müller, C. T., Rogers, H. J., & Berger, C. N. (2023). From field to plate: How do bacterial enteric pathogens interact with ready-to-eat fruit and vegetables, causing disease outbreaks? *Food Microbiology*, 104389.
9. van der Fels-Klerx HJ., van Asselt ED., van Leeuwen SPJ., Dorgelo FO. ja Hoek - van den Hil EF. 2024. Prioritization of chemical food safety hazards in the European feed supply chain. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 23(6):e70025. doi:10.1111/1541-4337.70025
10. van Meer, F., van der Velden, B., & Takeuchi, M. (2025). Artificial intelligence for food safety – A literature synthesis, real-world applications and regulatory frameworks. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://doi.org/10.4060/cd7242en>